

タイガー最上位モデル「土鍋ご泡火炊き JRX-G100」が、 雑誌『家電批評』の「高級炊飯器部門ベストバイ」を受賞！

熱制御テクノロジーで世界をリードするタイガー魔法瓶株式会社（社長:菊池嘉聡、本社:大阪府門真市）が、2024年6月21日に発売した炊飯器のフラッグシップモデル「土鍋ご泡火（ほうび）炊き JRX-G100」は、株式会社晋遊舎が発行する、プロが本音でテストする家電購入ガイド『家電批評（2024年11月号）』にて、「高級炊飯器部門ベストバイ」を受賞いたしました。



本誌では「別格のおいしさ!」「粘りがあるのに粒立ちもよく、ほろりと口の中でほぐれていく感覚は衝撃的」「一度食べたらずみつきになるレベル」「おいしさも使い勝手も両立した最強モデル」などの高い評価をいただきました。評価点では、120点満点中、93.8点の高得点を獲得し、今回検証した全8製品の高級炊飯器で1位に輝きました。なお、上位モデル「ご泡火炊き JRI-A100」も第4位入りを果たしています。

当社は、これからも長年培ってきた熱コントロール技術を活かした商品を通じてお客様の幸せな団らんに貢献してまいります。

■炊飯器ブランドマネージャー 岡本 正範からのコメント

この度、家電批評2024年11月号「高級炊飯器ベストバイ」の称号をいただき、大変光栄に思っております。2006年から発売を開始した土鍋炊飯器の最上位であり、最新モデルの「土鍋ご泡火炊き JRX-G100」は、土鍋の特長である遠赤効果をさらに高めるために新開発の釉薬を採用、さらに火山灰を原料とした「シラスバルーン」を土鍋に練り込むなど、土鍋炊飯器の本質である「土鍋」に切り込んで工夫を凝らしました。土鍋だからこそ実現できる大火力と、効率良くお米に熱を伝える技術で、ふっくらと炊きあげられるごはんは、深い旨みと甘みがつまった至福の味わいです。タイガー魔法瓶が目指す、究極に美味しいごはんをお客様に届けられるよう、さらなる研鑽を重ねてまいります。

■受賞製品「土鍋ご泡火炊き JRX-G100/G060」について

本土鍋にこだわりぬいた「ご泡火炊き」シリーズの最上位モデル。土鍋炊飯器の要である「本土鍋」を進化させ、タイガー魔法瓶として初めて、土鍋底面に蓄熱効果の高い火山灰を練り込むことで「300°C WレイヤーIH※1」と相乗効果を生む大火力を実現。また、本土鍋に塗布する釉薬を見直し、遠赤効果を高めました。

< 製品詳細 >

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/rice-cooker/jrx-g/>

土鍋炊飯器最上位機種「土鍋ご泡火炊き JRX-G100/G060」製品詳細

「土鍋」“遠赤釉薬”と“火山灰を練り込んだIH発熱体”により、
300°C WレイヤーIH※1のポテンシャルをさらに高める。

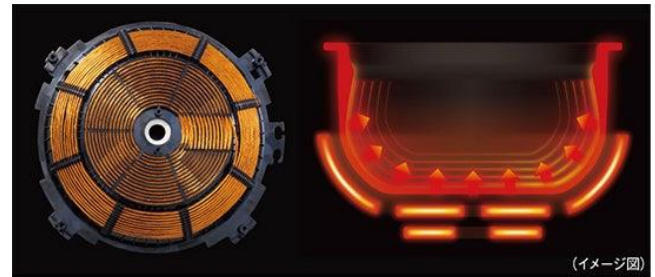
本土鍋の内なべは、土鍋で有名な三重県四日市市の伝統工芸品「四日市萬古焼」を使用。専用の厳選された土を使い、約1,250度の高温で焼き上げてから、温度の違う「三度焼き」を経て、約3か月の手間ひまをかけて完成します。乾燥させてから焼成を三度繰り返すことによって、頑丈に焼き締められ、厚みや大きさなど寸法の精度を高め、さらに強度も備えた土鍋になります。

「土鍋ご泡火炊き JRX-G100」では、土鍋の特長である遠赤効果をさらに高めるために鉄・コバルト等を含む新開発の釉薬を採用し、よりごはんをふっくらと炊きあげることが可能になりました。またタイガー初の挑戦として、本土鍋の底面の発熱体に、シラス台地から採掘された火山灰を原料とした「シラスバルーン」を、特殊なミキシング技術で練り込みました。蓄熱性が高く、発熱体との相性もよい素材を追加することで、タイガー史上最高温度の火力を生み出す「300°C WレイヤーIH※1」の効果を最大化し、お米に効果的に熱を加えることで、ごはんの甘み・粒立ちの良さを引き出します。従前機種と比較して、甘みは108.5%※2、弾力は105%※3にアップしました。



圧倒的大火力を実現する「300°C WレイヤーIH※1」

「300°C WレイヤーIH※1」は、底面に2層IHコイル構造を採用。なべ底部分を包み込む発熱コイルの1層目は、釜全体に熱をシームレスに伝えます。また、2層構造にすることで、大火力および、土鍋を直火で炊くような炎の温度差を再現。ゆっくり熱が伝わる土鍋の特性を利用して、上下の温度差を活かした激しくもやさしい熱対流で、ごはんの甘みを最大限に引き出して一気に炊きあげます。さらに、土鍋だからこそできる、金属鍋と比べて約4倍※4の遠赤効果でお米を芯までじっくり加熱して旨みを引き出します。



300°C WレイヤーIH※1 (JRX-G100)

※1 JRX-G060は250°C WレイヤーIH ※2 JRX-G100と当社従来品JRX-T100 (2023年製) で「白米」メニュー3合、炊きわけ「標準」、火かげん「中」炊飯時の還元糖比較。(当社調べ)。【還元糖】JRX-G: 64mg、JRX-T: 59mg ※3 JRX-G100と当社従来品のJRX-T100 (2023年製) との比較。「白米」メニュー3合、炊きわけ「標準」、火かげん「中」炊飯時JRX-G:6116.9J/m³ JRX-T:5802.88J/m³ ※4 JRX-G100と当社従来品JKT-P100 (2022年製) の内なべの比較。なべ底内側の温度 本土鍋230度、金属鍋110度(実際の炊飯時の温度を想定) の場合のピーク時の遠赤放射エネルギー量の比較。JRX-G100 397.6Wm-2 μm-1 JKT-P100 97.7Wm-2 μm-1 (当社調べ)

「土鍋ご泡火炊き JRX-G100」に関するオリジナルムービーを公開中

■「本土鍋」の開発背景や匠の技術など、土鍋炊飯器の開発ストーリームービーを公開しました。

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=BcrlnMi5M4M>



■米・食味鑑定士が徹底比較「土鍋ご泡火炊き JRX-G100」VS「土鍋」ムービーを公開しました。

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=sEIS05ZkiR0>

